

Fondation Home Saint-Sylve

Repas à domicile

LUNDI

8 juin 2026

Filet de cabillaud royal (FAO27), sauce vin blanc

Pommes vapeur

Epinards en branche

Séré au miel

MARDI

9 juin 2026

Osso bucco de veau (CH), à la provençale

Tagliatelles

Céleris branches sautés

Brownies maison aux amandes

MERCREDI

10 juin 2026

Emincé de bœuf (CH) au poivre vert

Penne

Petits pois et carottes au persil

Eclair vanille

JEUDI

11 juin 2026

Cuisse de poulet rôtie (CH), jus à l'ail confit

Riz pilaf

Tomate au four

Pomme

VENDREDI

12 juin 2026

Mousse de thon et œuf dur

Pomme de terre et cornettes

Salade russe

Crème vanille

SAMEDI

13 juin 2026

Spaghetti

Sauce tomates et légumes

Salade verte

Fruits rouges frais



Nos menus sont préparés avec des produits locaux
ou d'origine la plus proche possible selon le label « Cuisinons notre région ».
Un potage ou consommé est servi à chaque repas.

